



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ACAR PİLAVI

1,5 su bardağı aşurelik buğday  
250 gram kuşbaşı kuzu eti  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 adet soğan  
3 adet havuç  
5-6 dal nane  
Yeteri kadar sıcak su

Aşuralık buğdayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün süzüp, üzerini geçecek kadar su ilave edin ve ocağa oturtun. Diğer taraftan eti bir tencereye alıp suyunu salıp yeniden çekene dek kavurun. Üzerine 1 su bardağı sıcak su ilave edin. Suyunu çekince tereyağı ve yemeklik doğramış soğanı ilave edin. Soğanın rengi dönene dek kavurup, ince ince doğranmış havucu katın. Bir iki çevirip ocaktan alın. Diğer tenceredeki aşurelik buğday yarı yarıya suyunu çekince etli harcı üzerine ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Arada kontrol ederek ve gerekirse sıcak su ilave ederek, buğday yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra ocağın altını iyice kısıp, suyunu tamamen çekirin. Ocağı kapatıp, kıyılmış nane ilave edin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlendirdikten sonra servis yapın.